

平成16年度試験研究成果書

区分	指導	題名	はとむぎ新品種「はとゆたか」を原料としたペースト状食品の特性
[要約] はとむぎの新品種「はとゆたか」は、従来品種の「はとじろう」と同様に二次加工に利用可能なペースト状食品が製造可能である。また、栄養成分はほぼ同じであり、二次加工品の食味にはほとんど違いがない。			
キーワード	はとむぎペースト ; 「はとゆたか」		生産環境部 保鮮流通技術研究室

1 背景とねらい

はとむぎペーストの製造法については、「はとじろう」を用いて平成15年度の成果情報としている。

平成16年度に品種登録された「はとゆたか」(旧系統名東北3号)は、従来品種の「はとじろう」より多収で、栽培面積の拡大が予想されることから、「はとゆたか」ペーストの特性を明らかにする。

2 成果の内容

- (1) 「はとゆたか」を原料としたペースト製造において、はとむぎ煮だし時の水に対する添加量を変えた場合に得られるペースト量は「はとゆたか」及び「はとじろう」ともほぼ同じ量である(図1)。
- (2) 「はとゆたか」ペーストの栄養成分は、「はとじろう」ペーストに比較してほぼ同じである(表1)。
- (3) 「はとゆたか」ペーストを用いて製造したアイスクリーム、パンナコッタ、スポンジケーキの食味は「はとじろう」ペーストを用いた場合と比較して差がない(表2)。

3 成果活用上の留意事項

- (1) はとむぎペーストは焙煎工程により香ばしさがあるため、ヨーグルト等の酸味のある製品とは相性が良くない。
- (2) 凍結保存したはとむぎペーストは、部分的に成分が濃縮されていることがあり、二次加工使用に際しては、解凍後良く混合してから使用する。

4 成果の活用方法等

- (1) 適応地帯または対象者等
はとむぎ栽培地域、はとむぎペースト加工業者及びはとむぎペースト利用業者
- (2) 期待する活用成果
はとむぎ加工品の販売・流通量の増加に伴うはとむぎの生産振興

5 当該事項に係る試験研究課題

- (881) 地域特産物加工品による沢ごとオリジナル商品の開発
- (2000) 特産作物はとむぎを利用した新規加工品の開発(平成14~16年度、県単)

6 参考文献・資料

7 試験成績の概要

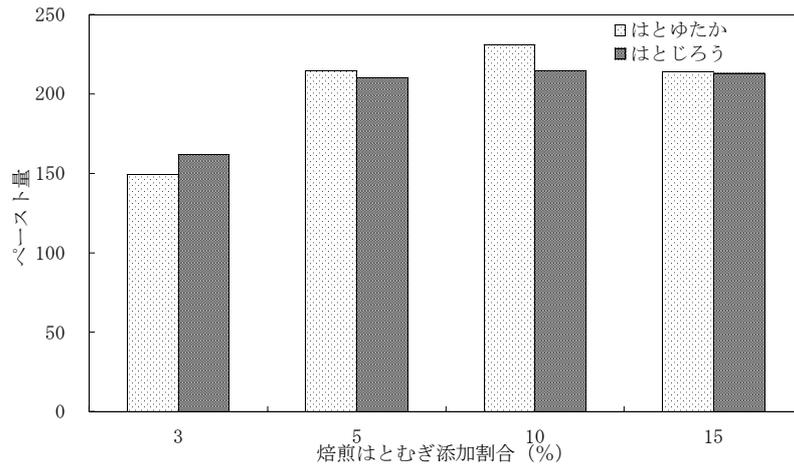


図1 はとむぎ添加量とペースト抽出量の関係

注：ペースト抽出温度93℃、縦軸のペースト量は得られたペーストを濃度25%に換算した量

表1 はとむぎ精白粒及びペースト成分

	はとじろうペースト	はとゆたかペースト	はとじろう精白粒	はとゆたか精白粒
水分(g/100g)	75.0	75.0	15.0	15.0
タンパク質(g/100g)	2.0	2.5	15.1	14.1
脂質(g/100g)	0.7	0.6	2.5	3.3
灰分(g/100g)	0.7	0.5	0.7	0.5
糖質(g/100g)	19.5	19.6	63.8	50.0
食物繊維(g/100g)	0.5	0.3	1.0	0.9
エネルギー(Kcal/100g)	93	94	340	288
リン(mg/100g)	110.1	86.9	—	—
カルシウム(mg/100g)	5.9	4.9	6.1	5.1
カリウム(mg/100g)	173.0	117.1	136.3	100.6

注：表中—は測定なし（財）日本食品分析センター分析値

表2 はとむぎペースト入り加工品食味試験結果

アイスクリーム

	色	味	におい	
はとじろう	5	6	4	t検定両側
はとゆたか	4	3	5	有意差なし

パンナコッタ

	色	味	におい	
はとじろう	5	5	6	t検定両側
はとゆたか	4	4	3	有意差なし

スポンジケーキ

	色	味	におい	
はとじろう	6	5	5	t検定両側
はとゆたか	4	5	5	有意差なし

注：どちらか良い方を選ばせる2点嗜好試験法

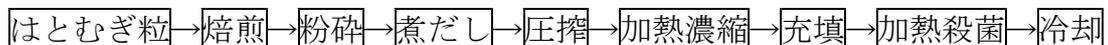


図2（参考）はとむぎペースト製造法